2026年8月号 . No 51

料金別納
郵便

だいこん屋さんのよもやま通信

ニュースレター

発行：株式会社中央フーズ　〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ　htt://www.chuou-foods.com

ご挨拶


代表の金子です

2024年の8月号から急にSTOPしてしまいました「だいこん屋さんのよもやま通信」ですが、その主な原因がパソコンの故障によるものです。そして約2年が経ち復活することができました。本当にバックアップの大切さを痛感。そしてこの2年の間、色々なことがありましたが、何といってもやっぱり世の中の進化がすごいですよね。そうAIです。これは無理にでも使わないといけないと思い頑張っていますが、NLに載せるコメントはAIに任せることはなくいきたいと思います‼そう、絞り出します‼



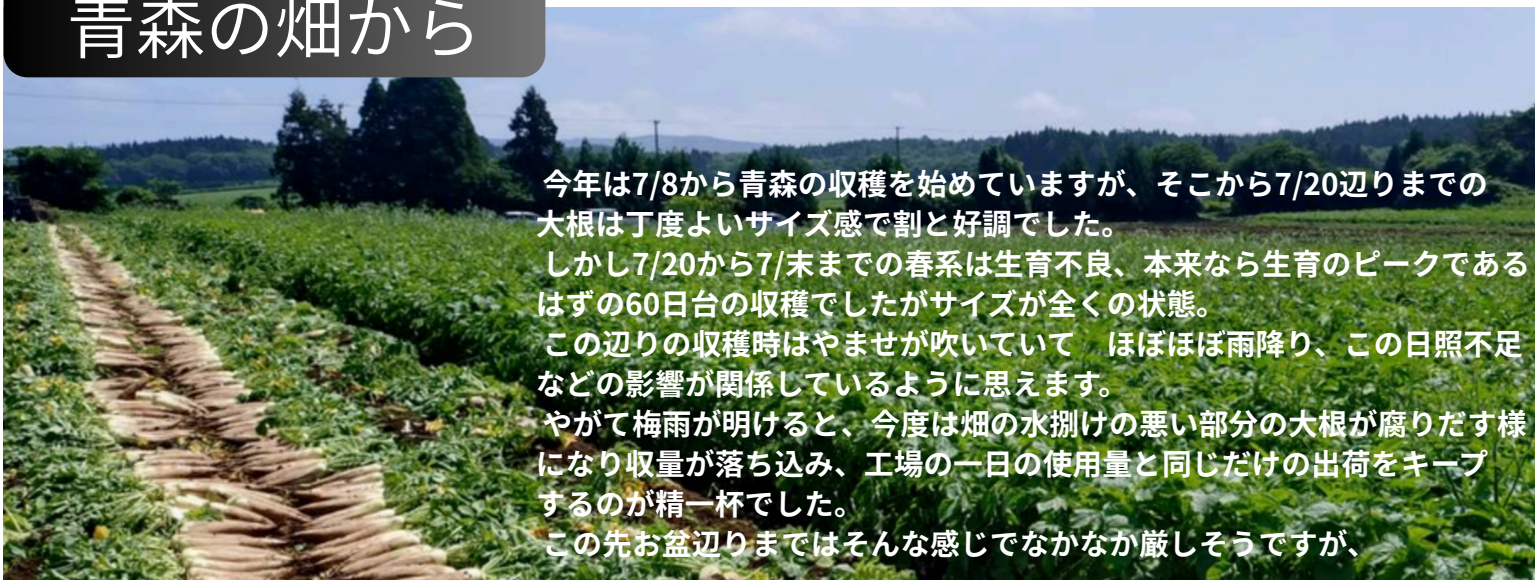
ところで個人的な最近のニュースとして、2年ほど前に会社のすぐ隣に小さなプレハブのお店を作りました。時間をかけてもいいと思っているんですが地元の手土産屋を目指しています。今のところメインの商品は「やきいも」で「焼き芋ラテ」や焼き芋を入れた「お芋入りスコーン」なんかも店舗で作って提供しています。が、、宣伝がへたくそで、、そんなときにテレビの取材の申し込みがありまして、ちょっと悩みはしたんですが受けることにしました。この8月1日に放送されたんですが日テレの「ぶらり途中下車の旅」という番組で取り上げていただきました。正直駅からぶらり30分ほどあるんですが、いやーテレビの影響力はすごいですね。普段一切テレビを見なくなったので意外と影響ないかなと思っていたんですが、、放送された瞬間3台しか止められない駐車場がずーっと満車状態！今はだいぶ落ち着いてきましたが、テレビって怖いですね。



そしてさらに怖いのがこの天候。定期的にチェックしているですが気象庁が発表しているエルニーニョラニーニャ速報からすると今のところ2月頃まではエルニーニョということで、そうなると基本的には夏涼しくて、冬あったかい、そして大根に関しては豊作傾向のはずが、もうよくわからないですね。色々な対策は取って何とか対応していますが、亜熱帯化したのかスコールみたいなゲリラ豪雨もありますし、また台風なんかは昔では考えられなかった方向からやってくるようになりました。そしてちょうど8月末ごろから千葉での種まきがスタートします。毎年ですがこの時期の台風は本当に心配です。

そこで「大根づくり」とかけまして、「この先の世の中」と解きます。その心は…… どちらも先が読めません！ それでも種をまかなきゃ始まりません。ということで引き続きニュースレターの方もよろしくお願いいたします。

青森の畑から



今年は7/8から青森の収穫を始めていますが、そこから7/20辺りまでの大根は丁度よいサイズ感で割と好調でした。
しかし7/20から7/末までの春系は生育不良、本来なら生育のピークであるはずの60日台の収穫でしたがサイズが全くの状態。
この辺りの収穫時はやませが吹いていて　ほぼほぼ雨降り、この日照不足などの影響が関係しているように思えます。
やがて梅雨が明けると、今度は畑の水捌けの悪い部分の大根が腐りだす様になり収量が落ち込み、工場の一日の使用量と同じだけの出荷をキープするのが精一杯でした。
この先お盆辺りまではそんな感じでなかなか厳しそうですが、



その先の畑ではいまのところその影響はそれほどなさそうなのでそこから減収の挽回をしたいと思っています。

【日本ベジタ青森支社　中村】



日常のススメ



山本です。
農家に嫁いで早５年
日々精進しております。

初めまして、営業の山本です

結婚して5年。スーパーでの買い物の捉え方が、妻と私では根本的に違うことに大衝撃を受けました。
きっかけは、妻がカゴに入れた「とれたて新鮮」と書かれたみずみずしいトウモロコシです。私は当然「今夜はこれが食卓に並ぶんだ、新鮮なほうが絶対おいしいし！」と思っていました。しかし、その日の夕飯にトウモロコシは登場しません。
驚いて「今日買った新鮮な野菜を今日食べないの？」と聞くと、妻は「明日使うから」と一言。私にとって買い物は「今、おいしく食べるため」でしたが、妻にとっては「数日先の食卓まで組み立てる作業」だったのです。
最近は私も「この食材、明日はどうする？」と先を意識するようになりました。5年目にしてようやく視点が変わりましたが、妻には「今さら？」と笑われそうです。
皆さんのご家庭ではいかがでしょうか？夫婦で買い物かごに入れた食材の、食べるまでの感覚的な時間の差はありますか？

スタッフ紹介

初めまして飯塚です。仕分けやフォークリフト、皮むきなど、いろいろな仕事を担当しています。まだ覚えることも多いですが、どのポジションでも対応できるように頑張っています。フォークリフトは、リーチ式よりカウンター式のほうが得意です。趣味は車をイジることで、以前はカーナビの配線を自分で触ったりしていました。今はなかなか時間がありませんが、またゆっくり車をイジれる時間を作りたいと思っています。これからもよろしくお願いします！



発行：株式会社中央フーズ　〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ　htt://www.chuou-foods.com



つまもの＆トピック

こんにちは、眞次です。つまもの担当として毎日大葉を見ていると、夏は葉の色や質感に変化が出やすくなりますが、その中で一番気になるのが“黒い点”です。
実はこれ、農家さんの収穫直後にはほとんど見分けがつかないほど小さなものらしいです。その後、私たちの元に届いて検品する段階になって初めて、徐々に黒い斑点として浮き出てくるため、ここでしっかり見極めるのが私の役目です。
毎日こんなに気を使うので、正直なところ「もっと農薬をしっかりかけて、傷まないように栽培してくれればいいのに」と思ってしまうこともありました。しかし、大葉は生のまま丸ごと口にする「薬味」の代表格です。生産者の方々は極力農薬に頼らず、安心・安全を最優先に育てるみたいです。



いつも刺身の脇にいる、あの一枚。

たかが大葉、されど大葉。

毎日見ているからこそ分かる小さな変化を、これからも大切にしていきたいと思います。

製造現場から

こんにちは、おろし場の染谷です！

この時期になると職場だけでなく、身近に大根おろしを感じます。
和風ハンバーグって、誰が考えたの？って気になりました。
ハンバーグといえば、デミグラスソースやチーズなど、洋風のイメージがありますよね。
でも、今では「和風ハンバーグ」と聞けば、大根おろしにポン酢、そして大葉を思い浮かべる方も多いのではないでしょうか。
ふと、「これって、誰が考えたんだろう？」と気になったので、少し調べてみました。
調べてみて最初に驚いたのは、和風ハンバーグは、最初から大根おろしだったわけではないということです。
日本で和風ハンバーグが大きく広まるきっかけの一つとなったのが、1977年に某外食チェーンで登場した「和風ハンバーグ」。当時は、ハンバーグの上に長ねぎをのせ、醤油をベースにごま油や醤を使ったソースをかけるスタイルだったそうです。
「和風」なのに、今のイメージとはずいぶん違いますよね。
では、いつから大根おろしとポン酢の組み合わせになったのでしょうか？
ここで登場するのが「味ぽん」です。
もともと鍋料理で使われることが多かった味ぽんですが、1980年代になると、鍋だけではなく一年を通して使ってもらおうと、さまざまな料理への利用が提案されるようになりました。
その中で「おろし焼肉」などが紹介され、1989年頃には**「おろしハンバーグ」**も提案されました。
肉料理を食べたい。でも、こってりしたソースではなく、もう少しさっぱり食べたい。
そんな日本人の好みに、大根おろし＋ポン酢という組み合わせがぴったり合ったのかもしれません。
つまり、現在の和風ハンバーグは、「この人が発明しました！」というものではなく、外食産業や食品メーカーなどの工夫が少しずつ重なり、私たちの食生活の中で定番になっていったもののようです。
普段何気なく食べている和風ハンバーグも、調べてみると、意外と長い歴史と工夫が詰まっています。
次にハンバーグを食べるときは、いつもの大根おろしを見ながら、「最初はこれじゃなかったんだな」と、ちょっとだけ思い出してみてください。





こちらの写真は日本ハンバーグ協会様のホームページから引用させていただいております。

発行：株式会社中央フーズ　〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ　htt://www.chuou-foods.com